BATATA RECHEADA DE BACON

INGREDIENTES

4 batatas grandes

2 colheres de sopa de azeite

1 cebola pequena picada

400 g de carne moída

1 pacotinho de bacon picado

Sal a gosto

4 colheres de molho de tomate

2 colheres de creme de leite sem soro

1 xícara de chá de mussarela ralada no ralo grosso

batata palha

salsinha e cebolinha picadas a gosto

óleo

MODO DE PREPARO

Aquecer o forno a 200ºC.

Lavar e cozinhar as batatas com casca, não deixar ficar muito mole.

Reservar.

Fritar os pedaços de bacon.

Em uma panela, aquecer o azeite, dourar a cebola e refogar a carne moída, até ficar bem sequinha.

Temperar com sal, salsinha e cebolinha.

Acrescentar o molho de tomate e deixe cozinhar por 5 minutos.

Desligar o fogo e misturar o creme de leite no molho.

Rechear com o molho, cobrir com os pedaços de bacon e colocar a mussarela.

Levar ao forno para gratinar por aproximadamente 10 minutos.

Colocar a batata palha.

Servir em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42567-batata-recheada-de-bacon.html